

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

# Kalbsgeschnetzeltes mit Rucola



mehr Kochtipps:

[erf-medien.ch/kochtipp](http://erf-medien.ch/kochtipp)

(c) 123rf

## Zubereitung

1. Zwiebel fein schneiden
2. Pilze je nach Grösse vierteln oder sechsteln
3. Geschnetzeltes mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen
4. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen
5. Fleisch darin portionenweise anbraten, herausheben und warmhalten
6. Zwiebel und Pilze in derselben Pfanne im restlichen Öl dünsten
7. Herausheben, ebenfalls warmhalten
8. Bratsatz mit Apfelwein ablöschen und mit Bratensauce ca. 5 Minuten köcheln lassen
9. Rahm begeben, alles zu einer Sauce einkochen
10. Fleisch samt entstandenem Saft, Zwiebeln und Pilze unterrühren
11. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken

## Zutaten

1	Zwiebel
250 g	weisse Champignons
600 g	Kalbsgeschnetzeltes
1 dl	Most (Apfelwein)
2 dl	Bratensauce
2 dl	Vollrahm
100 g	Rucola

**12.** Zum Schluss Rucola grob hacken, daruntermischen

**13.** Sofort servieren